	PECHUGA DE PAVO ESCABECHADA LONCHEADA	R-PG-07-03	
		Revisión:	2
		Fecha rev:	21.05.2012
		Referencia:	18030

PRODUCTO	**PECHUGA DE PAVO ESCABECHADA LONCHEADA**

INGREDIENTES (Texto legal)

Ingrediente	%
• Pechuga de pavo	
• Agua	15,3%
• Aceite de oliva virgen extra	14,0%
• Vinagre	10,2%
- Vinagre de vino	
- Anhidrido sulfuroso	
• Glasé de vinagre balsámico	9,35%
- Vinagre balsámico de Módena	
› Vinagre de vino	
› Mosto de uva	
› Colorante: caramelo (E-150d)	
- Azúcar	
- Jarabe de glucosa deshidratada	
- Dextrosa	
- Lactosa	
- Almidón modificado	
- Estabilizante: Goma Xantana	
- Cebolla	
• Sal	
• Pimienta negra molida	
• Gelatina Tipo A 240º Bloom	
• Tomillo	

El proceso de escabechado se utiliza grasa de pato, cebolla frita, zanahoria, ajo y laurel,por lo que puede contener trazas de dichos ingredientes.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Dorado
Olor	Dorado
Sabor	Ácido
Consistencia	Fibrosa

USO ESPERADO	Este producto es apto para todo el público a excepción de lactantes, celiacos intolerantes y/o alérgicos a la leche, soja, huevo, frutos secos, mostaza, sulfitos y derivados, pescados, moluscos y crustáceos.

MODO DE EMPLEO

Abrir labolsa y emplatar; alíñese con su jugo, aceite de oliva y vinagre de Módena.
Decore el centro de la ensalada a su gusto. (berros, cogollos, canónigos o tomatitos cherry).

CONSUMO PREFERENTE /FECHA DE	8 Meses

CODIFICACIÓN

LOTEADO

XYZN

** X = día de realización del producto, reflejado en el parte de producción*
** Y = mes de realización del producto, reflejado en el parte de producción*
** Z = año de realización del producto, reflejado en el parte de producción.*
** N = orden en el proceso de elaboración.*

CODIGO EAN:

8431562180305

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

RECOMENDACIONES CENAN 1982. SEMICONSERVAS

MICROORGANISMOS		LIMITES MICROBIOLÓGICOS
AEROBIOS MESOFILOS A 30ºC	→	$< 1 \times 10^4$ ufc
ENTEROBACTERIAS/COLIFORMES	→	Ausencia/ g
E.COLI	→	Ausencia/ g
CLOSTRIDIUM SULFITOREDUCTORES	→	Ausencia/ g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	→	Ausencia/ g
SALMONELA spp	→	Ausencia/25 g
LISTERIA	→	Ausencia/25 g

CONDICIONES DE	REFRIGERACIÓN Tª≤ 8 ºC
MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)	PASTEURIZACION

CARACTERISTICAS QUIMICAS

Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kcal)	151
	GRASAS de las cuales:	2,5
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	4,5
	AZUCARES	-
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDON	-
	FIBRA	0
	PROTEINAS	27,7
	SAL	-
Producto Libre de OGM`S	*Si*	

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDE TENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados			x
Crustáceos y productos a base de crustáceos		x	
Huevos y productos a base de huevo			x
Pescado y productos a base de pescado			x
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		x	
Soja y productos a base de soja			x
Leche y sus derivados (incluida la lactosa**)**	x		
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal),			x
Apio y productos derivados		x	
Mostaza y productos derivados			x
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		x	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a	x		
Altramuces y productos a base de altramuces		x	
Moluscos y productos a base de moluscos			x

ENVASADO Y EMBALAJE		
UNIDAD DE VENTA (Estuche)	Peso Estuche (kg)	Variable ±0,180
	Altura (cm)	2x12x15
	Anchura (cm)	
	Longitud (cm)	
	Fecha de consumo preferente:	8 Meses
CAJA	Altura (cm)	16x16x26
	Anchura (cm)	
	Longitud (cm)	
	Peso Neto (kg)	1
	Peso Bruto (kg)	1,15
	Paquetes por caja	5
	CODIGO EAN:	18431562180302
PALET	Tipo	EUROPEO
	Cajas por fila	35
	Nº de filas	7
	Nº de cajas	245
	Peso palet (kg) (incluido peso palet)	306,75
	Altura del palet (m)	1,98
	CODIGO EAN:	28431562180309

Nº RACIONES	A gusto del consumidor

LEGISLACIÓN APLICABLE
Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
RD 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 2073/2005 relativo a los cirterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
Reglamento 1441/2007 modifica el Reglamento 2073/2005.
Criterio microbiologico para conservas Recomendaciones CENAN 1982
Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
Reglamento 10/2011 sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

FOTOS DEL PRODUCTO



EMPRESA COMERCIALIZADORA Y DIRECCIÓN.	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA, S.L. CIF : B-47416615 R.G.S.A.: 26.10442/P Ctra. Burgos-Portugal, km-99 Pol. Industrial de Dueñas. Sector 4. Parcelas 19,20 y 21 C.P: 34210 Dueñas (Palencia). ESPAÑA Teléfono: 979 761 503 Fax: 979 780 621

ELABORADO	APROBADO	FECHA: 01.06.2012
Fdo: Blanca Pérez	Fdo: Marta Romo	Nº COPIA: